Tomasi

Equipamentos Para Alimentação
e Refrigeração

Rodovia BR 116 km 153,2 Nº 22.581
Tele fax (54) 3213-3122
Bairro São Leopoldo - Caxias do Sul -RS – BRASIL
http;//www.tomasi.com.br
max@tomasiequipamentos.com.br

Edição – Fevereiro - 2008

iglus
Catálogos Técnicos

Tomasi

Equipamentos Para Alimentação
e Refrigeração

FRITADEIRAS ELÉTRICAS A PRESSÃO

FPEF

MANUAL DE INSTRUÇÕES

1. Apresentação

Parabéns por ter escolhido um produto **TOMASI**.

Você está recebendo um equipamento de qualidade.

Estamos certos de que este equipamento lhe dará excelente rendimento e satisfação.

A **FRITADEIRA ELÉTRICA A PRESSÃO FPEF** foi desenvolvida para proporcionar praticidade e ótimo desempenho.

Fabricada em aço inox AISI 304 e AISI 430, é indicada para os diversos tipos de frituras de alimentos.

Este manual contém todas as instruções sobre a sua Fritadeira.

Leia-o atentamente antes de utilizar a mesma.

2. Características Técnicas

Fritadeiras a Pressão

MODELO FPEP	
POTENCIA NOMINAL	2 x 5.000W
COMPRIMENTO	810 mm
PROFUNDIDADE	530 mm
ALTURA	970 mm
ÁREA DE FRITURA	Ø200X270 mm
QUANTIDADE DE ÓLEO	14 Litros
TIPO DE AQUECIMENTO	Elétrico Monofásico 220V
TEMPERATURA DE FRITURA	150 a 180° C

3. Inspeção de Recebimento

Verifique as condições de seu equipamento no momento do recebimento. Se houver indícios de pancadas, quedas ou avarias verifique com os responsáveis pelo transporte e entre em contato com o departamento de vendas da **TOMASI** no momento do recebimento.

Observe ao desembalar a sua Fritadeira os cuidados com os componentes protegendo os mesmos para não danificá-los.

Certifique-se que não esteja faltando nenhum componente antes de iniciar a montagem. Se isto ocorrer entre em contato com os responsáveis pelo transporte.

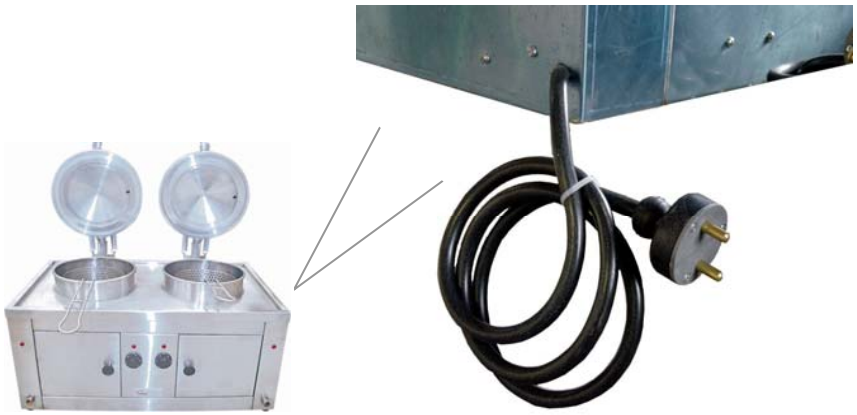
Ser for constatada alguma avaria não deve ser utilizado o equipamento sem antes solucionar o problema.

4. *Instalação*

Verifique a voltagem onde sua Fritadeira será instalada.

Antes de utilizar o equipamento, remova a película plástica azulada que protege as superfícies do aço inoxidável contra riscos.

Este equipamento não pode operar sem a instalação do Fio terra.



Observe as características técnicas da sua Fritadeira.

As instalações elétricas devem ser de acordo com aquelas requeridas para este equipamento.

É importante que a instalação à rede elétrica seja feita da forma correta por um técnico qualificado para esta função.

1ª VIA DO PROPRIETÁRIO
PREENCHER EM LETRA DE FÒRMA

PROPRIETÁRIO:_____
ENDEREÇO:_____
FONE:_____
CIDADE:_____ESTADO:_____
CNPJ:_____INSCR.EST:_____
NOTA FISCAL Nº_____DATA:_____
EQUIPAMENTO:_____
MODELO:_____
REVENDEDOR:_____
ENDEREÇO:_____
CEP:_____CIDADE:_____ESTADO:_____

_____
ASSINATURA E CARIMBO

2ª VIA DO FABRICANTE
PREENCHER EM LETRA DE FÒRMA

PROPRIETÁRIO:_____
ENDEREÇO:_____
FONE:_____
CIDADE:_____ESTADO:_____
CNPJ:_____INSCR.EST:_____
NOTA FISCAL Nº_____DATA:_____
EQUIPAMENTO:_____
MODELO:_____
REVENDEDOR:_____
ENDEREÇO:_____
CEP:_____CIDADE:_____ESTADO:_____

_____
ASSINATURA E CARIMBO

REVENDEDOR:_____
ENDEREÇO:_____
VENDEDOR:_____
FONE:_____

11. Certificado de Garantia

A **MAX INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA**. Assegura aos proprietários de seus produtos garantia contra qualquer defeito de material ou de fabricação que apresentar no prazo de seis meses contados a partir da data de aquisição do primeiro comprador, consumidor, aquisição esta feita na própria empresa ou em seus revendedores.

A **MAX INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA**. Tem exclusividade em dar pareceres e não autoriza outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia e restringe sua responsabilidade a substituição de peças defeituosas, desde que a critério de seu técnico credenciado se constate falha em condições normais de uso.

A mão de obra e a substituição de alguma peça com defeito de fabricação, em uso normal dos produtos, serão gratuitas dentro do período de garantia.

- **CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA:**

A garantia fica para os equipamentos eventualmente reparados, modificados ou simplesmente desmontados, assim como para os equipamentos que houverem sido utilizados em desacordo com as especificações e orientação da fábrica.

- **Excluem-se da garantia:**

Desgaste natural, utilização inadequada, efeitos de corrosao, possíveis quebras de vidros, quedas e fogo.

- **Fica extinta qualquer garantia:**

Pelo decurso do prazo de validade.

Pela não observância de qualquer uma das recomendações constantes neste TERMO DE GARANTIA.

Quando não for enviada à fábrica a 2ª via do cupom em anexo, devidamente preenchida, juntamente com a cópia da nota fiscal de venda.

Para qualquer demanda judicial fica eleito o foro da comarca de Caxias do Sul – RS, com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser.

Tomasi
Equipamentos Para Alimentação e Refrigeração

MAX INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.
Rodovia BR 116 km 153,2 Nº 22.581 Tele fax (54) 3213-3122
Bairro São Leopoldo CEP-95080-050 – Caxias do Sul -RS – BRASIL
http;//www.tomasi.com.br

5. Funcionamento

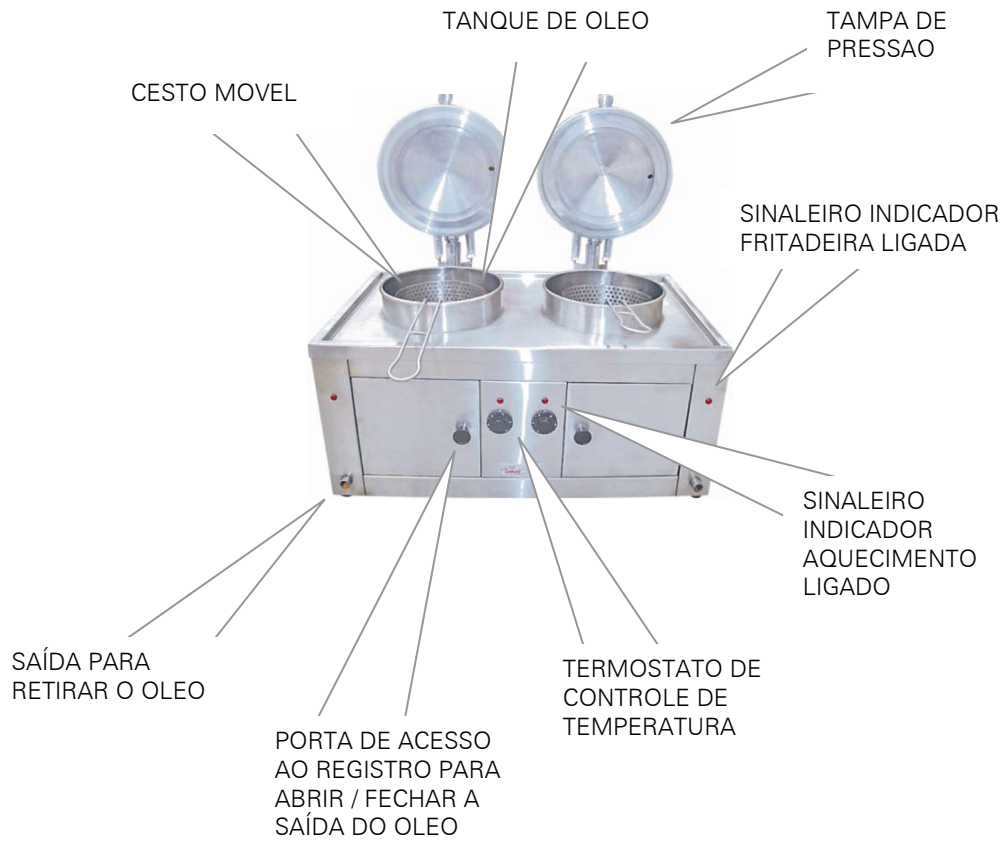
A **FRITADEIRA ELÉTRICA A PRESSÃO FPEF** funciona com óleo.

O processo utiliza uma combinação de pressão e calor, sendo a pressão gerada por as cubas de fritura possuirem tampas que retém a umidade natural contida nos alimentos.

As tampas, que possuem vedação preservam melhor os aromas e as qualidades dos alimentos. O calor mantido no seu interior produz um alto rendimento ao fritar os alimentos.

Um respiro nas tampas mantem a pressão sempre estável durante a fritura.

O processo utiliza cestos para fritura que são móveis, e desta forma os resíduos das frituras são depositados no fundo dos tanques de oleo.


TANQUE DE OLEO
TAMPA DE PRESSAO
CESTO MOVEL
SINALEIRO INDICADOR FRITADEIRA LIGADA
SINALEIRO INDICADOR AQUECIMENTO LIGADO
SAÍDA PARA RETIRAR O OLEO
PORTA DE ACESSO AO REGISTRO PARA ABRIR / FECHAR A SAÍDA DO OLEO
TERMOSTATO DE CONTROLE DE TEMPERATURA

6. Operando sua Fritadeira

Verifique se os registros de óleo estão fechados.
Abasteça o tanque com a quantidade de óleo indicada na pagina 02.

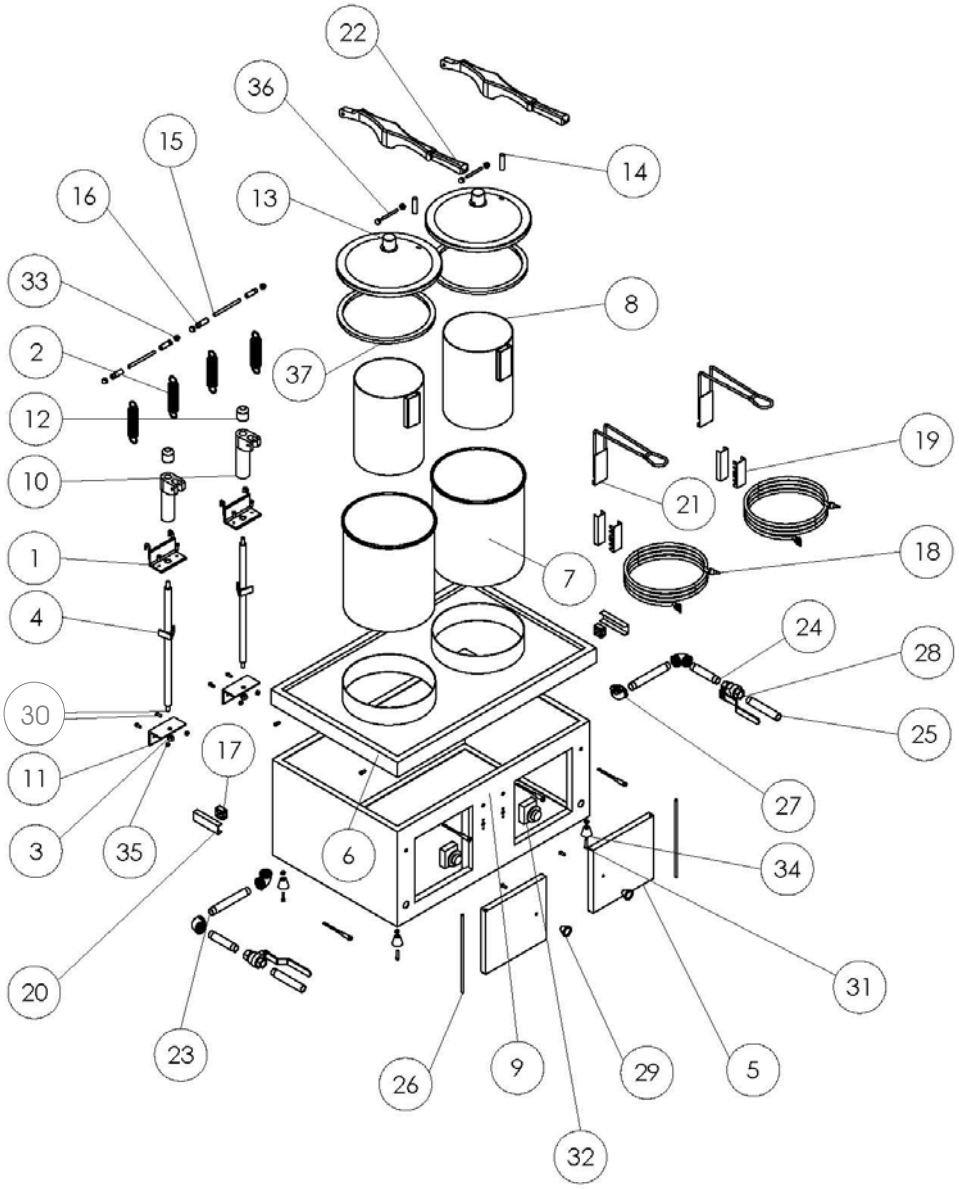
Ajuste a temperatura conforme aquela indicada para o tipo de alimento a ser frito.

Aguarde 10 a 15 minutos para que o óleo seja aquecido ate o ponto de fritura.

Pronto! Sua Fritadeira já pode ser utilizada.

10. Componentes

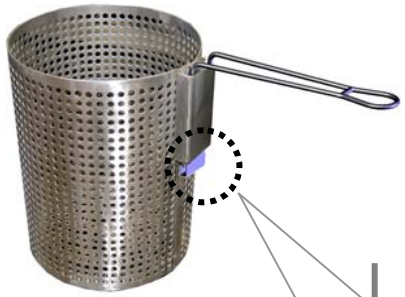
Item	Descrição	Qtd.
1	Fixação das Molas	2
2	Mola	4
3	Porca	2
4	Haste	2
5	Porta Dianteira	2
6	Tampa Superior	1
7	Tanque	2
8	Cesto	2
9	Estrutura	1
10	Suporte da Haste	2
11	Cantoneira de Fixação	2
12	Fixação Superior	2
13	Tampa do Tanque	2
14	Respiro	2
15	Pino	2
16	Engate das Molas	4
17	Conector	2
18	Resistência 5000 W	2
19	Fixador Externo	2
20	Suporte do Conector	2
21	Alça do Cesto	2
22	Braço da Tampa	2
23	Tubo Interno	2
24	Tubo Intermediário	2
25	Tubo Externo	2
26	Eixo da Dobradiça	2
27	Conexão	4
28	Registro	2
29	Puxador	2
30	Parafuso	4
31	Parafuso	4
32	Termostato	2
33	Porca	4
34	Pé	4
35	Porca	4
36	Pino	2
37	Guarnição	2

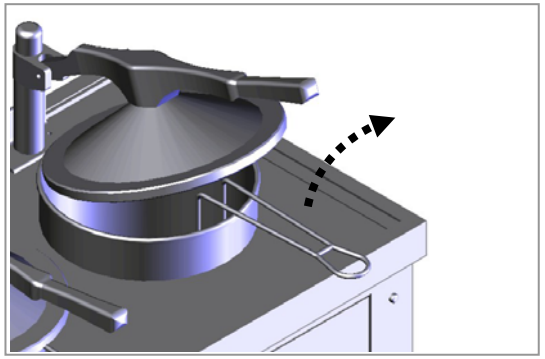


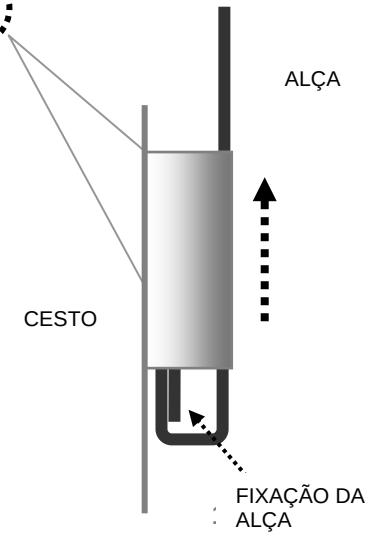
Para manusear os cestos de fritura devem ser inseridas as alças.

Os cestos possuem engates para que as alças sejam fixadas para suspender 0s mesmos.

Para manusear certifique-se que as alças estejam firmemente encaixadas nos engates dos cestos.



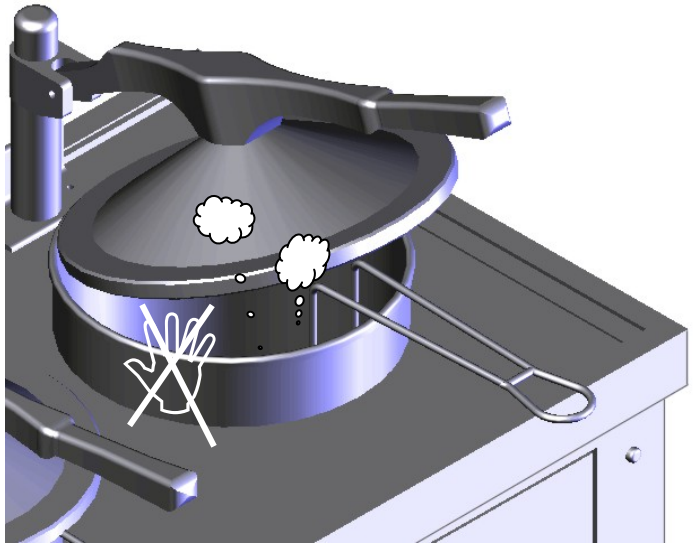




Após a colocação dos cestos na fritadeira retire as alças para que as tampas possam ser fechadas corretamente.

Durante o processo de fritura no interior da cuba, por esta estar bem fechada ira se formar ar quente.

Tome precauções ao abrir a tampa, para evitar queimaduras.



Cuidado! Superfícies aquecidas.
Saída de ar quente.

Importante!

Alguns alimentos como: congelados e bifes a milanesa ao fritarem liberam água e absorvem óleo.
Esta água acumula no tanque, ao mesmo tempo que o óleo diminui. Com o acumulo de água no tanque, esta poderá ferver criando bolhas e respingos. Isto poderá provocar queimaduras no operador da fritadeira..

Para evitar situacoes como esta observe que as trocas de óleo sejam efetuadas conforme indicadas.

9. Peças de Reposição

Para assegurar o bom desempenho e durabilidade da sua fritadeira sempre utilize componentes originais TOMASI ao efetuar reposição de peças.

Se houver necessidade de esclarecimento adicional sobre o funcionamento deste equipamento, manutenção ou para solicitar peças de reposição entre em contato com

Tomasi
Equipamentos Para Alimentação e Refrigeração

Rodovia BR 116 km 153,2 Nº 22.581
Tele fax (54) 3213-3122
Bairro São Leopoldo - Caxias do Sul -RS – BRASIL

Atendimento ao Cliente

Tele fax (54) 3213-3122
http;//www.tomasi.com.br
max@tomasiequipamentos.com.br

Faça uma verificação periódica das vedações das tampas.
Se houver desgaste ou se a borracha de vedação estiver danificada. Substitua a mesma para garantir que não haja perda de pressão ao fritar os alimentos.

Certifique-se também que todos os componentes das articulações estejam montados e fixados corretamente

Os respiros das tampas devem ser limpos para manter sempre livre a saída da pressão excedente.

7. Cuidados na Operação

Nunca permita que esta Fritadeira seja manuseada por crianças ou pessoas que não estejam treinadas para isto, pois este equipamento opera com temperaturas altas podendo provocar queimaduras graves.

Certifique-se a temperatura nunca ultrapasse 190º C, pois acima desta temperatura o calor provoca a queima do óleo.

Nunca ligue sua Fritadeira sem que a resistência esteja imersa no óleo, pois isto poderá provocar sua queima.

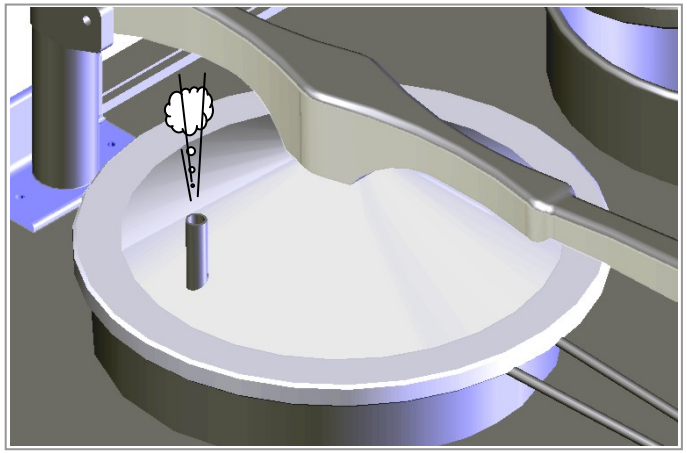
Para o melhor desempenho, evite agitar o óleo.

Não desloque o equipamento quando em operação.

Devido ao acúmulo de resíduos será necessário fazer limpezas periódicas.

A vida útil do óleo dependera do uso. Observe que quando o mesmo apresentar coloração muito escura e excessso de resíduos devera ser substituído.

Mantenha o respiro da tampa sempre livre para a saída do excesso de pressão.



8. Manutenção

As fritadeiras TOMASI foram desenvolvidas para operar com segurança, eficiência e longa vida útil.

No entanto, para garantir a durabilidade do seu equipamento e a segurança do operador alguns cuidados são necessários.

LIMPEZA

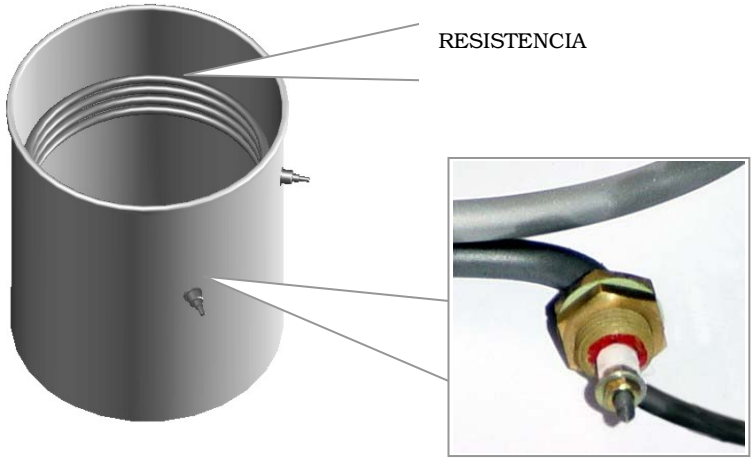
Desligue sua Fritadeira da Alimentação
elétrica
Retire o óleo abrindo os registros laterais.

Retire o cesto, para limpar o tanque.

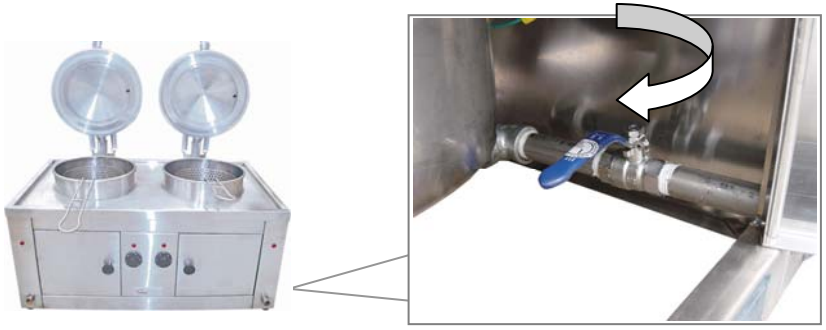
Para efetuar a limpeza use água, sabão neutro, e bombril.

Faça a limpeza da cuba retirando os residuos de fritura e óleo acumulados.

Limpe a resistência observando que o bom rendimento da mesma vai depender de sua superfície estar limpa para aquecer corretamente o óleo.



Ao efetuar a manutenção verifique os conectores dos cabos elétricos da resistência. Certifique-se que estejam em perfeitas condiçoes de para garantir o bom desempenho e segurança ao operar sua fritadeira.



Após a limpeza das cubas e das resistências feche novamente os registros de drenagem do óleo e abasteça conforme quantidade de óleo especificada na pagina 03..